



La Dame de Montrose 2017

Il secondo vino di Château Montrose presenta un colore vermiglio brillante nel bicchiere. Il bouquet sottile è dominato da frutti come mirtillo, ribes nero e amarena. Rivela anche sottili note di fichi e frutta secca, sottolineate da un legno leggermente speziato. Al palato, il vino è opulento e raffinato. I tannini sono setosi e danno una bella struttura tannica. Il finale è lungo e potente.

Produttore	Château Montrose
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St-Estèphe
Classificazione	AC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	254167
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Agnello, Formaggi



Vinificazione

La vinificazione è ultra-precisa, in modo da poter estrarre il meglio da ogni botte.

Terroir

Il terroir di Château Montrose corrisponde a quello che i geografi chiamano "nucleo d'élite". Una complessa stratificazione geologica di diversi milioni di anni ha favorito la formazione di questa dorsale, che beneficia di un drenaggio naturale, ideale per la produzione di grandi vini.





Storia

La storia di Montrose è stata scritta nel corso di due secoli da tre famiglie di proprietari. La tenuta è sempre stata caratterizzata da uno spirito pionieristico, da costruttori visionari e da manager astuti che hanno lavorato e sviluppato il terroir unico su cui Montrose ha costruito la sua immagine e il suo posto nel mondo dei vini eccezionali.

